

Ofenkürbis mit Cumin und Cardamom-Creme

40—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Mittelgroßer Hokkaidokürbis
6 EL	Olivenöl
2 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen

Für den Frischkäse:

250 g	Mascarpone
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Cardamom gemahlen
	Ceylon Zimt
2 EL	Granatapfelkerne
2 EL	Kürbiskerne, geröstet

Für das Minzpesto:

3 EL	Minze, gehackt
2 EL	Olivenöl
1 EL	Gehackte Nüsse
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Kürbisse gewaschen und halbiert. Mit einem Löffel danach die Kerne aus den Kürbishälften herausschaben und das Fruchtfleisch in ca. zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180° C Umluft vorheizen.
2. Jetzt eine Marinade für den Kürbis herstellen. Dafür das Olivenöl mit Salz, Cumin und Pfeffer vermengen und die Kürbisscheiben damit bepinseln. Danach die marinierten Kürbisstücke auf ein Backblech mit Backpapier legen und gleichmäßig verteilen. Den Kürbis im Anschluss 30 Minuten backen.
3. Während der Kürbis im Backofen ist, wird die Mascarponecreme für den Dip zubereitet. Dafür die Mascarpone mit dem Zitronensaft und dem Cardamom vermischen. Das Pesto ebenfalls zubereiten. Dafür wird die gehackte Minze mit den Nüssen, dem Olivenöl und dem Salz zu einem Pesto verrührt.
4. Den Kürbis dann aus dem Backrohr nehmen und kurz überkühlen lassen. Zum Schluss den Kürbis mit der Mascarponecreme, dem Pesto, den Granatapfelkernen sowie den gerösteten Kürbiskernen garnieren. Eine Prise Kotányi Zimt über das Topping gestreut setzt dem Gericht die Krone auf.